

# Tacos de Carne Asada

## Ingredientes

- 2 libras de carne de res, limpia del exceso de grasa.
- 1 taza de jalapeños encurtidos, incluyendo las zanahorias y cebollas que vienen incluidas.
- Aceite de oliva extravirgen para untar sobre la parrilla.
- 16 tortillas pequeñas de maíz.
- 1 cebolla blanca mediana, picada.
- 1 cucharada de sal.
- 1 cucharada de pimienta recién molida.
- 2 limones cortadas en gajos, para servir.
- 1/4 taza de salsa de árbol.
- 1/2 taza de cilantro picado.

### Salsa de árbol

- 1 chile de árbol, sin tallo ni semillas.
- 1 lata de 15 onzas de tomates, picados en cubitos.
- 1/2 cebolla blanca de tamaño mediano, picada.
- 1 diente de ajo bien picado.
- 1 cucharadita de orégano mexicano seco.
- 1 cucharadita de sal.

## Preparación

Coloque la carne de res sobre una superficie plana, úntela con la mezcla de jalapeño y luego envuélvala bien en celofán y refrigere desde una hasta ocho horas para que los sabores puedan penetrar bien en la carne.

Precaliente una parrilla de gas o carbón a fuego mediano. Utilizando un pequeño cepillo,unte un poco de aceite a la superficie de la parrilla para evitar que la carne se pegue.

Desenrolle la carne y quítele la mezcla de jalapeño. Sazónela con sal y pimienta por ambos lados. Dándole vuelta una vez, cocine en la parrilla de 7 a 10 minutos por cada lado hasta que esté medio cocida.

Retire y coloque sobre una superficie de cortar, dejándola descansar por cinco minutos para que los jugos se asienten.

Luego corte en la dirección de la fibra en piezas de 1/4 pulgadas de ancho.

Caliente una sartén grande a fuego mediano.

Caliente las tortillas 30 segundos por cada lado hasta que estén tostaditas y plegables.

Para hacer los tacos, combine dos tortillas calientes, ponga unas cuatro onzas de carne en el centro y rocíe con un poco de cebolla y cilantro.

Salpique con 1 y 1/2 cucharaditas de la salsa de árbol sobre cada taco y complete los pedacitos de lima.